

TOSCANA IGT TREBBIANO LE ANFORE



Denominazione e nome: Trebbiano, Toscana IGT.

Vitigni: Trebbiano 100%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 1 ettaro, 4.000 bottiglie.

Esposizione: nord/ovest.

Tipologia di suolo: terreno argilloso con buona presenza di calcare.

Anno di impianto: 2015.

Densità: 5.000 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Produzione: 1,5 Kg circa di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale con scrupolosa selezione dei grappoli.

Vinificazione: le uve, diraspatate e leggermente pigiate, sono inviate assieme alle proprie bucce in anfore di terracotta da 800 lt. La fermentazione "in rosso" è condotta senza aggiunta di lieviti e si protrae per 100 giorni.

Affinamento: 100% in anfore di terracotta per 5/6 mesi a seconda dell'annata e ulteriori 4 mesi in bottiglia.

Note degustative: color giallo oro carico con riflessi ambrati, regala al naso note di gelsomino e tè al bergamotto, con nuances di frutta candita, alkekengi, mela cotogna e confettura di albicocca.

Elegantemente strutturata, la parte tannica trattiene sul palato i sentori gusto-olfattivi: in bocca è avvolgente e potente, sorretto da un'ottima vena di freschezza. Il finale è lungo e gustoso, caldo e avvolgente come una caramella all'orzo e centerbe.

Abbinamenti consigliati: coniglio all'agrodolce, pecorino di media stagionatura e Montasio, zuppa di pesce, risotto al

piccione.

Temperatura di servizio: 12 °C in estate, 14 °C in inverno.